REVUE DE VITICULTURE

L'INDUSTRIE DE LA DISTILLERIE ET LA VITICULTURE

Réglementation et suppression du privilège des bouilleurs de cru. — La loi du 29 décembre 1900 sur la Réforme des boissons, dégreva les vins et imposa plus lourdement les alcools; mais surtout elle réglementa le privilège des bouilleurs de cru, le supprimant même pratiquement dans le Midi en interdisant les appareils continus, et elle plaça brusquement la distillerie méridionale dans une situation très critique. Justement trois récoltes très abondantes, 1899, 1900 et 1901, exigeaient la mise en activité très pressante des alambics. C'est à ce moment qu'une loi nouvelle en proscrivait l'emploi. Cette situation fut encore aggravée en mars 1903 par la suppression absolue du privilège des bouilleurs de cru.

Durant sept années, des discussions amères entre la betterave et la vigne, entre les ennemis et les partisans du fameux privilège, des propositions subtiles pour obtenir la distinction des eaux-de-vie de fruits et des alcools industriels marquèrent une époque héroïque durant laquelle un homme eut le courage de mettre en évidence la vérité qu'on ne voulait pas voir: le docteur Cot, par une enquête et une étude très serrée, démontra que le marché des eaux-de-vie du Midi n'existait pour ainsi dire plus depuis 50 ans, que c'était un leurre de prétendre le reconquérir, et que les 3/6 produits en abondance les années de grosses récoltes comme 1875, 1893, 1899, 1900, produits en moindre quantité les autres années, étaient conservés par les vignerons, grâce à la libre distillation, et jetés à la récolte suivante dans leurs vendanges ou dans leurs vins en fermentation, véritable vinage à la cuve.

Ainsi le vieil appareil Derosne ne donnait plus des eaux-de-vie de consommation, il extrayait des vins invendus ou invendables leur essence même, l'alcool, dont les vignerons retrouvaient la valeur entière en le versant dans leur vin nouveau puisque, déjà à cette époque, le commerce imposait l'usage de la vente des vins au degré.

Combien est éloquent ce point d'histoire aujourd'hui bien établi! Le docteur Cot ne fut pas suivi. Les vains discours et les vaines démarches sur la séparation des alcools, les comptes distincts, les taxes différentielles, les primes à la distillation, les acquits blancs d'origine, n'empêchèrent pas la mi-

sère de régner au vignoble et c'est cette dernière qui obligea les pouvoirs publics à rétablir en 1906 le privilège des bouilleurs de cru.

Hélas! les appareils Derosne et les vieux alambics qui avaient rempli dans les fabriques puis dans les caves des vignerons un rôle si précieux pour évacuer le trop plein des récoltes et les vins altérés, étaient depuis des années livrés aux vieux cuivres!

Il faut bien comprendre que tout le mécanisme de la distillation dans le Midi depuis 1870 était étayé sur ces quelques principes:

I. — Peu d'écoulement sur le marché des eaux-de-vie de consommation accaparé par l'alcool du Nord.

II. — Libre distillation à la propriété sous le couvert du privilège.

III. — Utilisation des alcools par le vinage à la cuve à la récolte suivante.

Depuis 1900, le privilège étant réglementé ou supprimé, impossible de distiller librement et de verser les alcools dans le vin nouveau, le vinage étant d'ailleurs également interdit. Aussi on vendit pour quelques sous les alambics, ces vieux serviteurs devenus inutiles, et quand, en 1906, on vit le privilège des bouilleurs de cru renaître des abus de la réglementation, les outils n'étaient plus là et l'infortune engendrée par une crise si prolongée ne permettait pas l'achat de nouveaux appareils.

Les acquits blancs d'origine. La substitution et la rectification. — Cependant, en empêchant la libre distillation chez les vignerons, les lois de 1900 et de 1903 avaient donné un regain de faveur et de prospérité aux négociants distillateurs. Des appareils Derosne montés sur chariot furent rénovés pour aller distiller les vins invendus ou défectueux dans les grands domaines; par ailleurs, ces industriels achetaient pour presque rien les marcs inutilisés dans les caves au sortir des pressoirs, les distillaient en calandre, ou mieux, en fabriquaient des piquettes pour produire du 3/6, toujours avec les appareils Derosne qu'ils possédaient dans leurs usines.

C'est à cette époque que la mévente sans précédent des vins du Midi permit aux négociants distillateurs de faire des 3/6 à si bon marché qu'ils purent concurrencer l'alcool du Nord et le faire tomber à 28 francs l'hectolitre.

La loi de 1903, si néfaste qu'elle fut par la suppression du privilège, apporta deux mesures bienfaisantes qui subsistèrent après son rétablissement. Elle créa les ateliers communs de distillation qui, pour la première fois, furent reconnus par la Régie et permirent quelques années plus tard de constituer les Distilleries coopératives de vignerons.

Elle créa d'autre part, par son article 23, des acquits blancs d'origine dont le but était de distinguer les alcools de fruits naturels des alcools d'industrie et des coupages.

Mais la question ne fut pas aussi simple en pratique. Ces acquits d'origine étaient refusés aux vins et aux marcs non accompagnés d'un *certificat* de « *non sucrage* ». Or les marcs de Bourgogne, notamment, ne pouvaient cir-

culer qu'en acquit rose au même titre que les alcools d'industrie, la chaptalisation ou le sucrage étant une règle commune dans cette région. Les eaux-de-vie de marc du Midi, dont le meilleur débouché est le coupage avec les marcs de Bourgogne qui se vendent en rose, n'avaient donc aucun intérêt à conserver l'acquit blanc. Si bien que les négociants distillateurs se procuraient des stocks d'acquits blancs qui leur permettaient d'envoyer aux Charentais par une véritable substitution d'acquits des alcools neutres du Nord

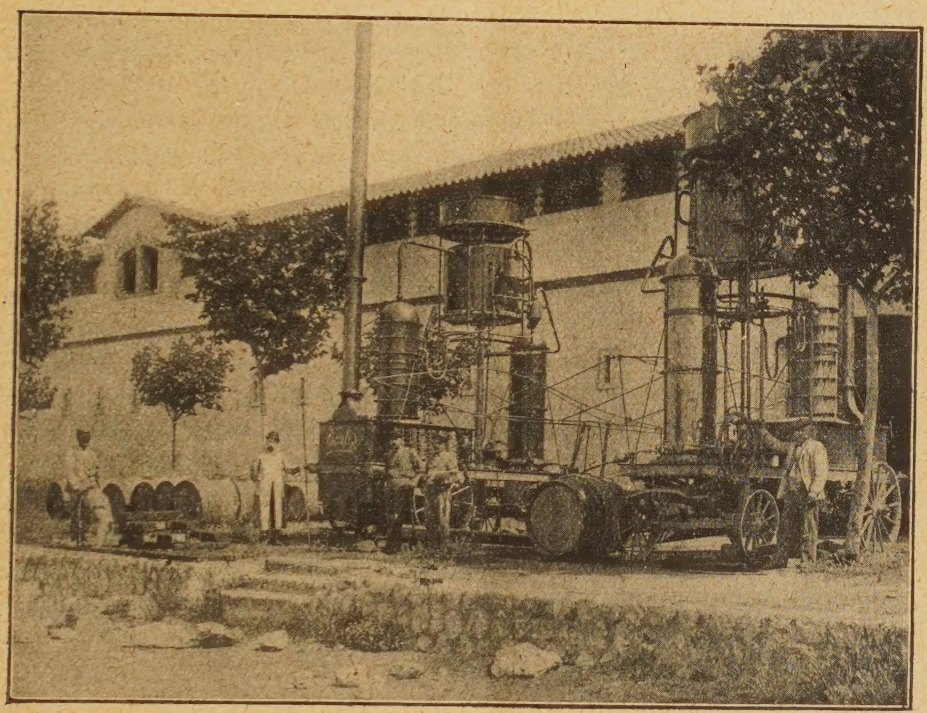

FIG. 6 (5.434). — Alambics roulants du Midi.
Distillation des vins à la propriété par les négociants : 1900-1906.

dont ils faisaient trafic en même temps que d'esprits de vin et de marc.

Nous avons signalé déjà que les 3/6 du Midi ne donnaient pas satisfaction aux négociants de Cognac en raison de leur terroir et de leur rudesse. Ce stratagème de substitution d'acquits permettait de fournir des alcools munis d'un acquit blanc à cette clientèle recherchée.

Ces abus trop faciles à déceler ne pouvaient durer beaucoup. Il est curieux de constater que les appareils à rectifier, depuis longtemps en usage dans les distilleries du Nord, furent introduits dans le Midi pour voiler ce subterfuge de substitution d'acquits. Les conséquences, comme on le verra, en furent considérables.

Les alcools n'étant pas pris en compte par espèces, mais seulement par couleur d'acquits et la Régie se désintéressant de cette fraude commerciale qui n'affectait en rien la fiscalité, il suffisait de pouvoir rectifier quelque peu

des alcools de vin ou de marc pour pratiquer en grand sans être inquiété ce nouveau trafic. Les rectifiés de marc, de piquette ou de vin sont en effet des alcools neutres et très fins qui ne se distinguent pas à l'analyse des alcools neutres de grains, de betteraves ou de mélasses.

Cependant, peu à peu, l'intelligente activité des négociants rectificateurs trouva des débouchés à ces nouveaux rectifiés. Dans les liqueurs de marques supérieures, dans les parfums d'extrême finesse, on s'aperçut à la longue que les produits préparés avec les très bons rectifiés de vin s'amélioraient toujours au vieillissement, alors qu'il n'en est pas toujours ainsi avec les alcools industriels même de double rectification. Cette différence s'explique aisément :

Un 3/6 ou une eau-de-vie de bon vin contient environ 300 gr. de non alcool par hectolitre d'alcool pur. Un flegme de betterave la même chose. Pourtant le premier a un parfum plaisant et se déguste agréablement ; le second au contraire est imbuvable et répugnant. La nature du non-alcool est donc très différente dans les deux cas.

Quand on rectifie ces deux produits et qu'il ne reste plus que 15 à 20 gr. de non-alcool au lieu de 300, il n'est pas surprenant que ces traces d'impuretés, très peu sensibles au palais, de bon aloi dans le rectifié de vin, de mauvaise nature dans le rectifié de betterave, engendrent un avenir très différent pour ces deux alcools et pour les produits qu'ils servent à préparer.

Ainsi la rectification qui joue aujourd'hui un rôle capital dans l'industrie de la Distillerie méridionale a eu sa source dans le désir de couvrir une véritable supercherie commerciale.

Le temps était un facteur indispensable à la consécration de ces qualités des alcools de vin rectifiés et ce ne fut en effet qu'une dizaine d'années plus tard qu'ils s'imposèrent définitivement dans ces nouveaux débouchés, gagnés cette fois par la vigne sur la betterave.

Les marcs. La loi de 1907 et les Distilleries coopératives. — Un événement nouveau, qui suivit de près le rétablissement du privilège des bouilleurs de cru en 1906, devait provoquer une transformation heureuse. La loi du 6 août 1905, en interdisant la circulation des piquettes, puis la loi du 29 juin 1907, en limitant la production à 40 hectolitres par exploitation, devait avoir pour conséquence de remettre entre les mains de la propriété vigneronne l'industrie de la distillerie qui, depuis 1900, était passée à peu près exclusivement dans les mains des gros négociants distillateurs dont elle avait fait la fortune.

En cette période de mévente, les vignerons faisaient argent de tout, cherchaient à vendre toute leur récolte, conservant pour leur boisson, celle de leur famille et de leur personnel, les piquettes qu'ils fabriquaient en arrosant d'eau leurs marcs pressés. Ils ne voyaient pas qu'ils contribuaient ainsi de leurs propres mains à forger leur misère, cette consommation représentant, dans les quatre départements gros producteurs du Midi, seulement de 2 à 3 millions d'hectolitres de vin qui étaient jetés en plus sur le marché déjà

encombré. Une bonne part de ces piquettes étaient mélangées au vin, et ce mélange, indifféremment vendu ou consommé sur place. Seuls les grands domaines livraient des marcs aux distillateurs.

Une campagne très ardente fut entreprise par les vignerons eux-mêmes pour arrêter ces pratiques, en veillant à l'application de la loi de 1907. Et voici que des marcs se retrouvaient en abondance comme matière première pour la distillerie. Allait-on laisser les gros distillateurs maîtres absolus de travailler ces marcs qu'ils payaient à la propriété un prix dérisoire?

La loi de 1903 reconnaissait les associations de producteurs dans le but de distiller en commun leurs récoltes.

La loi du 31 décembre 1906 mettait à la disposition des Coopératives, pour aider à leur installation, des crédits à long terme, importants et à un taux d'intérêt insignifiant.

La loi de 1907 rendait beaucoup de marc disponible.

Quelques esprits décidés saisirent ces conditions favorables et créèrent les premières distilleries coopératives de vignerons en 1908 et 1909.

Depuis, ce mouvement s'est largement développé et ces associations se comptent aujourd'hui par centaines.

Pourquoi donc ces organismes nouveaux ne s'étaient-ils pas constitués dès 1903, lors de la suppression du privilège des bouilleurs de cru?

En voici la raison profonde:

Aucune société, surtout sans capital, n'est viable si elle ne récupère chaque année des recettes lui permettant de faire face à ses dépenses annuelles de frais généraux, d'intérêts et d'amortissement. C'était le cas des associations coopératives de distillerie qui eussent voulu se créer sur la loi de 1903 dans le seul but de distiller des vins. Pays producteurs d'eaux-de-vie de cru mis à part, la distillation des vins est capricieuse et inconstante; parfois une, deux, et même trois années s'écoulent sans que la situation économique permette de distiller du vin; puis une ou deux années favorables reviennent avec l'abondance des récoltes et l'effondrement des prix. Seuls des négociants distillateurs pouvaient se permettre de distiller des vins, faisant commerce à la fois d'esprits naturels et d'alcool d'industrie, celui-ci étant toujours là pour combler la carence du premier.

Voilà tout à coup de grandes quantités de marcs, matières premières assurées chaque année, garantissant la stabilité et la prospérité des distilleries rurales qui par surcroît seront toutes prêtes à distiller des vins quand besoin sera au minimum de prix.

Telle est l'économie réelle des Distilleries coopératives et la raison de leur succès.

Ainsi la Viticulture méridionale, incapable de distiller ses vins comme autrefois depuis la réforme des boissons de 1900, en a retrouvé la possibilité et a pu réorganiser la distillation sur une base nouvelle, le jour où les marcs libérés de cette routine qu'étaient la fabrication et la consommation des piquettes, ont apporté une alimentation régulière et assurée aux alambics.

Ajoutons que les marcs, résidus de l'industrie du vin, étant considérés

comme presque sans valeur par les vignerons, il était à peu près impossible à ces associations coopératives d'être en perte, la valeur de la matière première n'étant pas comptée et ne se déduisant que des opérations de l'année, par la simple différence du montant des ventes d'alcool et du montant des dépenses et des charges.

Dès lors, les commerçants distillateurs, obligés de payer les marcs et dont les frais sont bien plus lourds, se trouvaient contraints de laisser progressivement dans l'avenir l'initiative de la distillation à la propriété vigneronne et de limiter peu à peu leurs opérations à l'achat des alcools des Coopératives et à leur écoulement en nature ou transformés pour les adapter aux divers besoins des consommateurs.

La situation à ce point de vue était redevenue ce qu'elle était avant 1900 : *l'alambic dans la main du vigneron, mais sous l'œil de la Régie.*

La loi du 30 juin 1916 et le régime provisoire de l'alcool. — Toutefois un frein existait encore au développement des Coopératives : la loi de 1906 avait rétabli la libre distillation chez le producteur ; un certain nombre de domaines possédant encore des alambics, mais surtout de vieux vignerons, hantés par le souvenir du passé, qui usaient, à nouveau, des services des « brula de bi », préféraient demeurer libres d'employer leur alcool à leur fantaisie plutôt que d'entrer dans ces associations nouvelles qui n'avaient pas fait leur preuve. Pour ceux-là, c'était bien le retour complet à la situation du siècle passé.

Les nécessités de la guerre mondiale devaient apporter sur le terrain économique une solution définitive.

Tant pour assurer les immenses besoins des armées en alcool pour la fabrication des explosifs, que pour enrayer le fléau de l'alcoolisme, le Parlement votait la loi du 30 juin 1916 dont les dispositions essentielles étaient les suivantes :

1° Augmentation du droit de consommation sur l'alcool ;

2° Suppression du privilège des bouilleurs de cru ;

3° Accaparement par l'Etat des alcools industriels, les alcools de fruits, vins, cidres, et les rhums des colonies françaises étant seuls réservés à la consommation de bouche.

D'un seul coup, les nécessités de la guerre réalisaient le programme que la C. G. V. avait inscrit dès 1907 dans ses cahiers de revendications :

L'alcool naturel à la consommation humaine. L'alcool d'industrie aux usages industriels. — La suppression du privilège et l'augmentation des droits sur l'alcool de bouche en étaient la rançon.

Sous la réserve de ces deux sacrifices nécessaires, la situation économique du marché des alcools est ainsi redevenue ce qu'elle était avant 1850.

Il y manquait pourtant la sécurité du lendemain. Tout portait à penser que ce régime provisoire imposé par la guerre périrait avec elle. Il n'en fut rien. Les difficultés d'élaboration d'un régime stable de l'alcool firent pro-

roger à diverses reprises ce régime provisoire et, tout récemment encore, le 31 juillet 1924, il a été prorogé jusqu'au vote de la loi établissant un régime définitif et au plus tard jusqu'au 28 février 1926.

Il serait trop long d'exposer tous les détails des travaux du Parlement pour l'élaboration de cette loi nécessaire. Grâce aux efforts de MM. Barthe et Tournan, à la Chambre, une partie du projet en a été détachée pour devenir une loi séparée. C'est elle qui a créé l'Office national de l'Alcool, gérant les alcools de betteraves et de mélasses achetés par l'Etat. Ce projet est encore en instance devant le Sénat où son rapporteur, M. Maurice Sarraut, en a magistralement préparé le vote définitif.

Une disposition législative du 28 février 1923, créant le Carburant National, oblige les importateurs d'essences, de pétrole et de benzol à acheter à l'Etat une quantité d'alcool égale à 10 % de leurs importations mensuelles, de façon à assurer la préparation de carburants nationaux dont les deux principales formules sont :

50 % d'essence, 50 % d'alcool absolu; et 50 % de benzol, 50 % d'alcool.

Ces dispositions législatives sont trop importantes pour qu'on les abandonne. Elles ouvrent un débouché assuré aux alcools industriels et une convention passée entre viticulteurs et betteraviers le 8 avril 1922, convention qu'on pourrait taxer de mesure « prélégislative », est de nature à donner aux betteraviers, quoi qu'il arrive, des garanties d'avenir, en fournissant à l'Office national de l'Alcool les ressources indispensables à l'équilibre de son budget.

Ce sont ces conditions économiques favorables qui ont provoqué depuis la guerre la multiplication des Distilleries coopératives. Elles constituent les organisations les plus adéquates aux besoins et aux tendances des vignerons : elles assurent la distillation des marcs, des lies et des vins dans les conditions les plus sûres et les plus économiques; elles déchargent le vigneron du souci de la conservation des alcools et des dangers menaçants qui résultent de la prise en charge par suite des risques de vol, risques bien plus grands chez un vigneron obligé de vaquer au dehors aux besoins de son exploitation, que dans une distillerie importante qui peut en assurer la garde.

Nées dans cette atmosphère favorable, les Distilleries coopératives se dégagent, peu à peu, des vieux usages et des vieux appareils désuets et s'adaptent progressivement aux procédés modernes et aux appareils perfectionnés.

Mais les débouchés des alcools naturels ne sont plus ce qu'ils étaient avant 1850. Bien que la plupart des distilleries coopératives vendent leurs alcools à des négociants distillateurs dont le rôle est de les adapter aux besoins de la clientèle consommatrice, les prix des 3/6 ou des eaux-de-vie sont forcément influencés par cette adaptation dont les plus grosses Coopératives tout au moins ont tendance à s'assurer le bénéfice en y procédant elles-mêmes.

LES DIFFÉRENTS GENRES D'ALCOOLS ET LEURS DÉBOUCHÉS

Pour bien comprendre les modifications progressivement apportées dans le matériel des distilleries, il est donc indispensable de bien connaître ce que désire surtout le consommateur afin d'y adapter les procédés et les appareils.

En 1850, la consommation de bouche ne comportait presque uniquement en France que des *eaux-de-vie de vin* plus ou moins fines, sans compter bien entendu quelque peu de kirsch ou de questch dans l'Est, de « Calvados » en Normandie, quelque peu de rhum importé, et des *eaux-de-vie de marc* surtout préparées et consommées en Bourgogne, en Beaujolais et en Auvergne.

Depuis, les spiritueux ont pris des formes extrêmement variées.

Les *liqueurs* se sont énormément développées. Si quelques-unes assez rares emploient des eaux-de-vie de vin, la plupart sont confectionnées avec des *alcools neutres*. C'est une nécessité très souvent, la vinosité de l'eau-de-vie venant polluer le goût et le parfum propre de la liqueur.

Les Vins de Liqueur et les Mistelles emploient au *mutage* d'importantes quantités d'alcool et, là encore, on veut de l'*alcool neutre* qui « se fond » beaucoup plus vite que le 3/6 de vin.

Les Vermouths et les apéritifs à base de vin se sont énormément multipliés. Les premiers utilisent parfois de bons 3/6 *de vin*, les autres de l'*alcool neutre*.

Les *absinthes*, *bitters* et *autres apéritifs à base d'alcool* n'emploient que de l'alcool neutre. On sait que les absinthes sont proscrites pour le régime intérieur depuis la guerre. De plus en plus, on y substitue des « Anis ».

Les *eaux-de-vie de marc* se consomment toujours en Bourgogne et dans le centre, mais cette consommation s'est très sensiblement réduite.

La consommation des *eaux-de-vie de vin* a également beaucoup diminué et nous avons vu comment le marché s'en est concentré à Cognac, et comment, de plus en plus, la clientèle n'absorbe plus que du Cognac pur ou du Cognac dilué dans de l'alcool neutre.

On voit combien les débouchés sont tout autres de ce qu'ils étaient autrefois. La prédominance des liqueurs et des apéritifs dans la consommation donne aujourd'hui à l'alcool neutre une importance de plus en plus grande et, les alcools industriels n'accédant plus à ce marché, les régions productrices d'alcools naturels ont dû s'outiller pour en produire.

De là l'importance prise depuis 1916 par les *appareils à rectifier*. C'est encore aujourd'hui presque uniquement les gros négociants qui les possèdent et qui par suite tiennent le marché. Mais on est bien contraint de prévoir que les Coopératives qui détiennent de plus en plus la plus grande part de la matière première sont appelées à s'en affranchir en rectifiant elles-mêmes leurs alcools, soit isolément, soit en constituant des Unions.

On peut considérer que tout près de 80 % des alcools du Midi sont livrés aux rectificateurs. La valeur même des 3/6 ou des eaux-de-vie de vin ou

de marc est commandée en grande partie aujourd'hui par la manière dont ils s'adaptent à la rectification. *C'est le marché de l'alcool neutre qui domine le marché des alcools de vin.*

Les Industries privilégiées. — Une ombre existe encore à ce tableau : comme mesure transitoire tout au moins, en attendant que l'industrie et les Carburants puissent absorber tous les alcools de betteraves et de mélasses, l'Office de l'Alcool est autorisé à rétrocéder à des prix plus élevés, fixés par décret, une partie des alcools qu'il détient à certaines industries, dites « *Industries privilégiées* ». Ce sont :

L'industrie des produits chimiques.

Les emplois médicaux et pharmaceutiques de l'alcool.

La fabrication des vernis, de la soie artificielle, des matières plastiques.

La Parfumerie.

Toutes ces industries auxquelles il faut ajouter la dénaturation pour le chauffage et l'éclairage et la fabrication des poudres et des explosifs pour temps de paix et pour temps de guerre que l'Etat s'est réservée, utilisent l'alcool pour autre chose que la consommation de bouche.

Mais on y a ajouté :

La fabrication des vinaigres d'alcool.

L'exportation d'alcool en nature.

La fabrication de liqueurs pour l'exportation.

La préparation des conserves de fruits à l'eau-de-vie.

La préparation des mistelles, des vins de liqueur, des apéritifs à base de vin ou à base d'alcool et les mutages pour l'exportation.

Toutes les industries de ce second groupe ont en vue la consommation humaine. C'est une dérogation au principe qui a servi de base à l'économie générale du projet de les autoriser à employer des alcools de rétrocession.

Il faut pourtant considérer cette tolérance comme temporaire.

Les circonstances peuvent conduire ces industries à avoir recours aux alcools du marché libre, soit que, pour les produits très fins, comme nous l'avons déjà dit, les rectifiés de vin donnent des résultats supérieurs, soit que l'Office de l'Alcool, débordé par les besoins en carburant ou par les demandes des industries du premier groupe, soit contraint par la menace d'épuisement de ses stocks d'élever les prix de ses alcools pour ces industriels à un niveau supérieur au cours des alcools neutres de vin ou de cidre.

Nous avons déjà vu cette situation se dessiner au cours du dernier exercice et elle se renouvellera certainement, peut-être même cette année.

La production des alcools naturels. — Le quasi-monopole accordé par le législateur aux alcools de fruits, de marc, de lie, de vin et de cidre pour l'alimentation humaine devait fatalement en exciter la production.

Aujourd'hui les *marcs de raisin* sont à peu près partout livrés aux chaudières, alors que, il y a peu d'années encore, une si grande part en était jetée. Nous avons vu que c'est là une alimentation annuelle et courante des distilleries qui assure leur prospérité.

Les *Vins défectueux* et même les *bons vins* constituent une alimentation intermittente et irrégulière, mais plus abondante qu'autrefois. Il suffit que, pour des raisons diverses, les cours des vins s'abaissent un peu pour voir les négociants distillateurs acheter des vins, même de bons vins, pour les transformer en alcool. Chose curieuse, comme les vins riches sont achetés par le commerce à un prix au degré d'alcool inférieur à celui des petits vins, ce sont ces vins alcooliques que recherchent les distillateurs quand les conditions sont favorables à la distillation des vins.

Un fait nouveau est venu se greffer encore sur les précédents. Les *cidres*, dont la production et la consommation sont l'objet de variations plus grandes que les vins, sont un élément nouveau de concurrence avec lequel il faut compter. L'appât des prix élevés de l'alcool a conduit les producteurs de pommes qui ne produisaient annuellement qu'une petite quantité de « Calvados » à diriger leurs fruits vers les distilleries. Les négociants distillateurs y ont aidé en créant en Normandie et en Bretagne de grandes usines qui accaparent les pommes et fabriquent directement de l'*alcool neutre*. Parmi ces industriels, plusieurs sont venus du Midi, cherchant, dans ces pays nouvellement venus à la distillerie, à récupérer une part du terrain que leur ont fait perdre les distilleries coopératives viticoles.

Le cidre et le vin, la pomme et la vigne, sont d'ores et déjà face à face sur le même marché et il n'est pas douteux que l'un doit compter avec l'autre.

Nous ne parlons pas des *Rhums* importés des colonies françaises, bien qu'ils tiennent une place importante dans la consommation. Il y a quelques années, ils avaient servi de prétexte à une importation étrangement exagérée; certaines grandes distilleries ont tenté de les rectifier pour en faire des alcools neutres.

Le Parlement a mis un terme à ces pratiques en contingentant les rhums importés et en imposant leur consommation en nature.

Cet exposé met au point la situation actuelle de la production et de la consommation des alcools naturels. Il nous reste à décrire les procédés et les appareils qui servent à préparer les eaux-de-vie et les trois-six de marc, les eaux-de-vie et les trois-six de vin ou de piquette, et les alcools rectifiés qu'ils soient de marc, de piquettes, de vins, de pommes ou de cidre. On comprendra combien les changements dans la législation et dans la situation économique ont contribué à leur transformation et à leur amélioration, que l'habileté de nos constructeurs et la sagacité de nos techniciens ont singulièrement aidées.

(A suivre.)

L. Semichon,

Ingénieur Agronome,

Directeur de la Station Œnologique de l'Aude.

DANS LA REPUBLIQUE ARGENTINE
UNE LEGISLATION FAVORABLE A LA DEFENSE DE NOS VINS ET EAUX-DE-VIE CONTRE LA CONCURRENCE DELOYALE

C'est sans succès, jusqu'ici, que la France a demandé à la République Argentine d'adhérer à l'Arrangement de Madrid ou de passer avec elle une convention contenant des obligations précises en ce qui concerne la répression des fausses indications ou appellations d'origine. On ne doit pas en conclure que la fraude ait toute licence de s'exercer dans ce pays et que les abus de la concurrence déloyale y soient considérés comme péchés véniels.

Bien au contraire, il existe dans cet Etat, qui représente pour nous des débouchés intéressants, un fort courant d'opinion en faveur de l'assainissement du commerce. Les producteurs argentins sont fiers, à juste titre, de leurs produits nationaux. Ils sont las de voir ces produits apparaître trop souvent sous des rubriques étrangères, dissimulation qui semble un hommage rendu à la supériorité des produits étrangers sur les produits argentins. Ils veulent que les produits nationaux et ceux de toutes les autres nations se réclament, sur le marché argentin, chacun de leur pavillon national. Tel est le but auquel tend une loi promulguée le 10 novembre 1923, dite « loi Moreno », dont nous donnons plus loin le texte.

Cette loi contient trois ordres de dispositions concernant : 1° l'inscription du pays d'origine sur les marchandises ; 2° les marques de fabrique nationales ; 3° la spécification des produits mis en vente.

En premier lieu, les mots « Industrie Argentine » doivent figurer dorénavant sur tous les produits naturels ou fabriqués obtenus dans la République Argentine, ainsi que sur les prospectus qui annoncent ces produits. L'identification de ces derniers est encore assurée par l'obligation de rédiger dans la langue nationale les inscriptions qui les recouvrent et qui les font connaître, quitte à joindre à ces inscriptions leur traduction lorsque cela sera jugé utile.

Les dispositions que nous venons d'indiquer ne sont pas sans intéresser la production vinicole française, puisqu'elles interdisent pratiquement de vendre comme vins français des vins argentins. Leurs effets sont fortifiés et étendus par une disposition qui exige l'indication, sur tout produit importé, *de son pays d'origine*. Si cette législation est, comme tout permet de l'espérer, strictement appliquée, voici donc nos grands vins, nos eaux-de-vie et nos liqueurs de marque délivrés, ou peu s'en faut, de la concurrence que leur faisaient depuis si longtemps, sur le marché argentin, des produits venus d'un peu partout sous des étiquettes trompeuses.

L'identification des marchandises argentines est encore assurée, dans la nouvelle législation, par une mesure qui nous intéresse de moins près et qui consiste à interdire de rédiger les marques de fabrique nationales argentines dans une langue autre que la langue espagnole ou une langue morte.

Enfin, la loi Moreno prescrit que tous les produits, nationaux ou étrangers, porteront l'indication de leur qualité, de leur pureté ou du mélange dont ils se composent et de leur poids net ou de leur dimension.

Lorsqu'il s'agira de vins, d'eaux-de-vie ou de liqueurs, la pureté de ces produits sera indiquée par l'estampille fiscale, avec mention de l'analyse chimique correspondante et du degré alcoolique. Les coupages de vins argentins avec des vins étrangers doivent porter mention *des types de vins qui entrent dans le mélange et de la proportion dans laquelle chacun d'eux y est représenté*.

On voit que la loi du 10 novembre 1923 est des plus intéressantes. Lorsque tous les pays auront adopté des dispositions analogues pour la réglementation de leur marché intérieur, l'accord ne sera pas loin d'être complètement réalisé sur les règles qu'il convient de généraliser pour donner à tous les intéressés, producteurs, négociants et consommateurs, la garantie que les produits de qualité seront vendus et seront seuls vendus sous les noms qu'ils ont rendus célèbres.

JEAN-CH. LEROY.

LOI N° 11.275 DU 10 NOVEMBRE 1923
DITE LOI MORENO, SUR L'IDENTIFICATION DES MARCHANDISES

ARTICLE PREMIER

Tous les produits ou marchandises obtenus dans le pays porteront la mention « Industrie Argentine » sur les récipients ou emballages ou sur les objets eux-mêmes, en un endroit apparent.

ART. 2

Les vendeurs de produits de fabrication argentine devront conserver l'inscription prévue dans l'article précédent et ils devront faire figurer, dans leurs prospectus, l'indication de l'origine de ces produits.

ART. 3

Les importateurs ou vendeurs de produits étrangers devront faire inscrire ou conserver, s'il s'y trouve déjà inscrit, le nom du pays d'origine sur les récipients et emballages et sur les objets eux-mêmes.

ART. 4

Toute fabrique ou manufacture établie dans le pays devra faire figurer, sur les récipients, emballages ou sur les objets qu'elle prépare elle-même, les indications concernant ses produits dans l'idiome national, avec faculté d'y joindre les traductions de ces énonciations qui lui paraîtront utiles.

ART. 5

Les marques de fabrique nationales qui seront inscrites pour la première fois ou feront l'objet d'un nouveau dépôt ne pourront contenir, dorénavant, alors même qu'il s'agirait de noms de fantaisie, que des mots appartenant à des langues mortes ou à la langue nationale, sauf lorsqu'il s'agit de noms de personnes.

ART. 6

Les fabricants ou vendeurs de produits argentins ou étrangers devront, dans chaque cas, spécifier, sur les étiquettes des récipients, la qualité du produit, sa pureté ou le mélange dont il est constitué, et les poids et dimensions nets du contenu.

ART. 7

Lorsqu'il s'agira de vins et de liqueurs, la pureté sera déterminée d'elle-même par le cachet du bureau fiscal intérieur, avec mention de l'analyse chimique correspondante et du degré alcoolique. En cas de coupage de vins nationaux avec des vins étrangers, le récipient portera l'indication des types de vins qui entrent dans le mélange et de la proportion de chacun d'entre eux.

ART. 8

Ceux qui enfreindront les dispositions qui précèdent seront punis d'une amende de 100 à 2.000 pesos de la monnaie nationale.

ART. 9

Le pouvoir exécutif déterminera par règlement les conditions d'application de la présente loi, qui entrera en vigueur l'année de sa promulgation.

ACTUALITÉS

La revision des évaluations foncières et des immeubles industriels occupés par les propriétaires eux-mêmes. — La XX^e Foire aux vins de l'Anjou. — Le Bal de l'Agro. — Situation comparée des principaux pays viticoles. — Vins d'Algérie et de Tunisie. — La récolte du vin en 1924 en Alsace-Lorraine. — Foire annuelle des vins de Blois. — La production vinicole de la Tunisie.

La révision des évaluations foncières et les immeubles industriels occupés par les propriétaires eux-mêmes. — L'article 45 de la loi du 22 mars 1924 a ordonné qu'une revision exceptionnelle des évaluations foncières serait entreprise et que ses résultats serviraient à l'assiette de l'impôt à partir du 1^er janvier 1925 et jusqu'à l'application des résultats de la prochaine revision périodique.

En ce qui concerne les propriétés bâties, cette revision exceptionnelle sera, aux termes de l'article 46, effectuée suivant les règles applicables à l'exécution des revisions normales, c'est-à-dire conformément aux dispositions des articles 8 à 11 de la loi du 20 mars 1914, ainsi conçus :

ART. 8. — Lors de la revision des évaluations dans chaque commune, le tarif des évaluations et le classement des parcelles par nature de cultures et par classes seront établis par le contrôleur des contributions directes assisté du maire et de cinq classificateurs propriétaires fonciers, dont au moins deux forains choisis par le préfet sur une liste de dix noms proposés par le Conseil municipal. Lorsque le territoire d'une commune comportera un ensemble de propriétés boisées de 100 hectares au minimum, la Commission devra comprendre au moins un classificateur propriétaire de bois ou forêts ; pour l'évaluation des propriétés boisées, il lui sera adjoint un agent du service forestier si l'Administration des Eaux et Forêts le demande. A défaut de liste de présentation, les classificateurs seront nommés d'office par le Préfet, un mois après mise en demeure de délibérer adressée au Conseil municipal. A Paris, les membres de la Commission des Contributions directes tiendront lieu de classificateurs. Un ou plusieurs auxiliaires, nommés

par le Préfet, et rétribués par la commune, pourront être appelés à concourir aux opérations de la revision des évaluations, soit à la demande du Conseil municipal, soit d'office en cas de refus des classificateurs de participer au travail.

ART. 9. — Les tarifs des évaluations par nature de culture et de propriété, qui n'auront pu être arrêtés par le service des Contributions directes d'accord avec les classificateurs, seront arrêtés par une Commission instituée dans chaque département et composée de la manière suivante: le Préfet, président; deux conseillers généraux désignés chaque année, pour l'année suivante, par le Conseil général, dans sa deuxième session ou, à défaut, par le Préfet; le trésorier payeur général; le Directeur des Contributions directes et du cadastre; le Directeur de l'enregistrement, des domaines et du timbre; le Directeur Départemental des services agricoles; un représentant d'une association agricole, ou un agriculteur désigné chaque année par le Préfet, l'inspecteur des Contributions directes et du cadastre, remplissant les fonctions de secrétaire. Les tarifs arrêtés, soit par le service des Contributions directes d'accord avec les classificateurs, soit par la Commission visée au présent article, seront, par les soins du Directeur des Contributions directes et du cadastre, notifiés au maire qui devra, dans un délai de cinq jours à compter de cette notification les faire afficher à la porte de la mairie et adresser au Directeur un certificat attestant que cette formalité a été remplie.

ART. 10. — Dans le mois qui suivra l'affichage des tarifs, le maire, dûment autorisé par le Conseil municipal, et le Directeur des Contributions directes et du cadastre pourront respectivement faire appel des décisions de la Commission visée à l'article précédent devant une Commission centrale, qui statuera définitivement. Cette Commission instituée au Ministère des Finances, sera composée comme il suit: le Ministre des Finances, ou son délégué, président; un sénateur et deux députés, nommés par décret; le Directeur général des Contributions directes et du cadastre, ou son délégué; — le Directeur général de l'enregitrement, du domaine et du timbre, ou son délégué; un fonctionnaire du Ministère de l'Agriculture, désigné par le Ministère de l'Agriculture; — un employé supérieur de la Direction générale des contributions directes et du cadastre, désigné par le Ministre des Finances, remplira les fonctions de secrétaire avec voix consultative. Un ou plusieurs employés de la Direction générale des Contributions directes et du cadastre pourront en outre être désignés par le Ministre des Finances pour assister aux séances de la Commission, en qualité de secrétaires adjoints.

ART. 11. — Les propriétaires intéressés seront également admis à contester, dans les conditions et délais prévus à l'article qui précède, les tarifs afférents à une nature de culture ou de propriété. Toutefois, la réclamation produite à cet effet ne sera recevable que si le ou les signataires de la réclamation possèdent plus de la moitié de la superficie des terrains auxquels s'appliquent les tarifs contestés.

L' « Expansion économique » accompagne ces textes des observations suivantes:

La revision des évaluations foncières est particulièrement délicate lorsqu'il s'agit du foncier bâti industriel et que l'établissement est occupé par le propriétaire lui-même.

En principe, l'évaluation doit se faire par les soins conjugués du contrôleur et des répartiteurs, sans intervention du redevable lui-même, sauf: 1° le droit de procéder à la « reconnaissance », c'est-à-dire à la visite de la propriété, visite que celui-ci peut être obligé de tolérer; et 2° son droit de demander une revision détaillée, s'il n'admet pas l'évaluation faite et à lui signifiée. En outre, le contrôleur peut consulter les livres de la comptabilité, dans la mesure où il y est autorisé par la loi d'impôt général sur le revenu.

Les contrôleurs, en vue de procéder à l'évaluation de certains établissements industriels à la constitution de termes de comparaison, demandent des

renseignements complets concernant la configuration des usines, la surface occupée, la valeur vénale des immeubles ainsi que de l'outillage, etc.

La présente note a pour objet de guider les industriels sur les principes à suivre pour la détermination de la valeur locative des usines, et, partant, du revenu imposable.

Comment se détermine le revenu imposable. — Le revenu imposable d'une usine se détermine d'après la valeur locative et est égal à 60 % de cette valeur car, pour avoir le revenu imposable d'une usine en foncier bâti, il faut déduire 40 % de la valeur locative. Toutefois, pour les chantiers assimulés aux propriétés bâties, mais qui ne contiennent pas d'outillage, la déduction n'est que de 25 %.

Ces déductions de 40 à 25 % sont l'évaluation forfaitaire de l'entretien et de dépérissement.

Comment s'obtient la valeur locative d'un immeuble ou d'un chantier à l'usage d'usine. — Au point de vue de l'imposition de la cédule des revenus fonciers, une usine comprend deux sortes d'éléments : d'une part, les bâtiments ; de l'autre, l'outillage fixe.

La partie de l'outillage à laquelle ne convient pas la qualification de fixe est l'outillage mobile qui, pour ce motif même, n'est pas un élément imposable à l'impôt foncier.

Il importe donc de bien faire la discrimination entre l'outillage fixe et l'outillage mobile.

Antérieurement à la loi du 29 mars 1914, l'Administration s'appuyait, pour établir cette distinction, sur une jurisprudence aujourd'hui périmée du fait des dispositions que contient l'article 22 de cette loi.

Cet article précise que la qualification d'outillage fixe ne convient qu'à l'outillage des établissements industriels attaché au fonds à perpétuelle demeure dans les conditions indiquées au paragraphe premier de l'article 625 du Code civil, ou reposant sur des fondations spéciales faisant corps avec l'immeuble.

Aux termes du premier alinéa de l'article 525 du Code civil, « le propriétaire est censé avoir attaché à son fonds des effets mobiliers à perpétuelle demeure quand ils y sont scellés en plâtre, à chaux ou à ciment ou lorsqu'ils ne peuvent être détachés sans être fracturés ou détériorés, ou sans briser ou détériorer la partie du fonds à laquelle ils sont attachés ».

Tout outillage ne répondant pas à l'une des deux conditions de l'article 22 de la loi du 29 mars 1914 est un outillage mobile qui n'est point imposable à l'impôt foncier.

On obtient la valeur locative en appliquant à la vénale de chacun des éléments imposables un taux qui est généralement de 5 % pour les bâtiments et de 7,50 % pour les outillages fixes.

Que faut-il entendre par valeur vénale ? — La valeur vénale, base de calcul de la valeur locative, est la valeur marchande de l'élément considéré (immeuble ou outillage) au moment de la revision.

Il convient donc de considérer comme inapplicable en l'espèce aussi bien la valeur initiale du bien corrigée par l'amortissement déjà effectué que la valeur de remplacement. Ces deux sortes de valeurs ne sauraient servir de base au calcul de la valeur locative.

Comment déterminer la valeur vénale ? — Cette détermination doit résulter d'une appréciation directe très délicate sans doute, à laquelle l'industriel a intérêt à collaborer.

Nous croyons utile d'ajouter à ces renseignements un résumé des indications données aux Contrôleurs par l'Administration :

1° Valeur vénale. — Celle que l'on recherche, c'est la valeur normale actuelle. Si l'on prend le prix de revient, deux cas peuvent se présenter : *a*) Etablissements ioués depuis la guerre : il convient de faire subir au prix de revient, en dehors de la réduction résultant du fait même de l'immobilisation, un abattement destiné à tenir compte, le cas échéant, de la majoration exceptionnelle du coût des matériaux et de la main-d'œuvre qui a pu résulter des circonstances. Cette réduction motivée par l'immobilisa-

tion peut d'ailleurs exceptionnellement varier d'un établissement à un autre selon la nature de l'industrie exercée, soit par suite de plus en moins grande prospérité, du degré de perfectionnement de l'outillage, de la construction plus ou moins récente de l'usine, des facilités de son exploitation, etc., etc...

b) Pour les installations industrielles antérieures à la guerre, le prix de revient, avant de servir à des calculs analogues à ceux dont on vient de parler, devrait être mis au niveau des prix actuels de la construction, il suffirait dans ce cas d'appliquer au prix de revient réel un coefficient approprié.

L'Administration envisage que pour les usines existant avant 1914 il ne sera pas nécessaire de recourir au prix de revient, puisqu'on connaîtra la plupart du temps la valeur vénale à cette époque desdites usines, et qu'il suffira de majorer cette valeur vénale ancienne (compte tenu, s'il y a lieu, des atténuations d'évaluation reconnues et des changements apportés aux bâtiments et à l'outillage) dans une proportion convenable pour dégager la valeur vénale actuelle.

Le prix de revient devra être judicieusement réduit, en raison des dépérissements et de l'usure progressive de l'immeuble et de l'outillage.

On insiste sur ce point que la comptabilité des entreprises industrielles foncières fournira, tout au moins pour l'ensemble de l'établissement, des données suffisantes à déterminer le montant de l'évaluation.

2° Taux d'intérêt. — Désormais, les bâtiments et l'outillage devront recevoir une évaluation séparée et un taux différent.

Pour les bâtiments, taux de placement ordinaire, en le majorant en raison de l'importance des amortissements, majoration plus élevée pour l'outillage que pour la construction.

Si l'on connaissait pour des usines similaires les valeurs locatives et vénales, le taux d'intérêt résultant de la comparaison constituerait une moyenne dont pourraient être assez facilement dégagés les taux respectivement applicables à la construction.

La XX^e^ Foire aux Vins de l'Anjou s'ouvrira à Angers le 10 janvier 1925 et se continuera, place du Palais de Justice, pendant les journées des 11, 12 et 13 janvier.

Tous les vins du département de Maine-et-Loire sont admis à y prendre part.

Les conditions d'admission peuvent être demandées au siège de l'Union des Viticulteurs, 7, rue Saint-Blaise, à Angers.

Tous les courtiers, négociants ou simples acheteurs sont assurés d'y recevoir le meilleur accueil. Chaque année, des affaires nombreuses s'y traitent. La bonne qualité des vins d'Anjou de cette année assure le succès de cette intéressante exhibition.

« Le Bal de l'Agro ». — Le bal de l'Association des anciens élèves de l'Institut National Agronomique aura lieu à Paris, dans les salons du Claridge's Hotel, le samedi 10 janvier 1925. M. Doumergue, Président de la République, MM. les Ministres de l'Agriculture et des Colonies honoreront le bal de l'Agro de leurs présences.

Prix des cartes : 20 francs. S'adresser au siège de l'Association, 5, quai Voltaire.

Situation comparée des principaux pays viticoles. — Nous reproduisons ci-après deux tableaux extraits du rapport de M. Compère-Morel sur le budget du Ministère de l'Agriculture et relatifs à la situation de la vigne dans les principaux pays.

Le premier de ces tableaux indique la superficie plantée en vignes, la quantité de raisins produits, le rendement en vins par hectare.

	Hectares	Quintaux	Production à l'hectare et en hectolitres
Allemagne	74 700	719.000	9 63
Autriche	33.900	822.100	25.77
Bulgarie	46.000	503.000	10.93
Espagne	1.341.700	22 078.000	16.45
Etat Serbe-Slovène et Croate	166.800	4.414.200	26.46
France	1.590.000	57.164.200	35.95
Hongrie	219 400	4.696.600	21 40
Italie	4 273.000	53.948.000	12.63
Luxembourg	1.600	—	—
Portugal (moyenne 1918-1922)	300 000	4.350.800	14.50
Roumanie	140.000	5.434.700	38.82
Suisse	17.800	782.000	43.93
Tchécoslovaquie	17.000	329.500	19.38
Algérie	194.500	10.141.800	56.63
Tunisie	23.700	680.000	28.69

Le deuxième tableau (ci-dessous) établit une comparaison entre les principales nations productrices de vins, à trois époques différentes: 1909-1913, 1921 et 1922. Ces chiffres parlent seuls, il serait superflu de les commenter.

	Moyenne 1909 – 1913 hectolitres	1921 hectolitres	1922 hectolitres
Autriche	4.191.769	397.406	937.712
Chili	2.147.658	2.132.136	—
Espagne	14.863.389	19.204.203	25 671.868
France	46.455.278	52.639.875	76.781.250
Grèce	3 230.740	—	—
Hongrie	4 273.292	3.476.481	4.554.844
Italie	46.016.000	31.908.000	35.585.000
Luxembourg	48 562	28.825	—
Mexique	6.833	—	8.000
Portugal	4.074.924	4.607.048	—
Suisse	448.269	400.000	660.000
Uruguay	156.343	229 981	—
Algérie	7.903.536	5.002 112	7.473 091
Maroc	—	—	40.000
Tunisie	346.000	260.603	519.600

Vins d'Algérie et de Tunisie. — La question de la production viticole dans nos possessions ou pays de protectorat de l'Afrique du Nord, préoccupe, à juste titre, les viticulteurs de la métropole.

Cette production augmente, chaque année, dans des proportions très rapides; elle n'est pas le résultat de circonstances accidentelles, mais bien le fruit d'efforts soutenus des colons viticulteurs; un climat favorable, un sol fertile facilitent ce rendement; enfin, il faut tenir compte aussi de l'étendue des vignobles qui s'accroît tous les ans.

C'est ainsi que la superficie des terrains plantés en vignes en Tunisie est passée de 18.000 hectares en 1912 à 22.000 en 1921 et 27.000 en 1923. En Algérie, la vigne occupait 165.892 hectares en 1921, 173.294 en 1922, 181.000 hectares en 1923.

Quant aux quantités de vin récoltées, elles atteignaient, en ce qui concerne la Tunisie, 275.000 hectolitres en 1912, 450.000 hectolitres en 1921, 540.000 en 1922, 720.000 en 1923. De son côté, la production algérienne est

passée de 5.250.000 hectolitres en 1921 à 7.500.000 en 1922 et 10.186.000 en 1923.

Le Maroc présente un champ aussi favorable à la culture de la vigne.

Les viticulteurs de la métropole ont donc raison de s'émouvoir de ce développement viticole nord-africain. Ils peuvent craindre, à juste titre, que, dans un avenir assez rapproché, l'apport de quantités de vin de plus en plus considérables sur le marché français largement approvisionné par la seule récolte du pays, ne provoque une baisse de cours d'autant plus dangereuse qu'elle serait maintenue.

On a demandé notamment de limiter rigoureusement le contingent des vins tunisiens à importer en France sous le régime de la loi de 1890. Mais la limitation des importations de vins tunisiens et même algériens pourrait ne constituer à la longue qu'une demi-mesure si ces vins, non admis sur le marché français, allaient concurrencer sur les marchés étrangers les vins de la métropole qui durant ces dernières années ont vu diminuer leurs débouchés.

Il semble préférable d'inviter les colons d'Algérie, de Tunisie, du Maroc, à ne pas augmenter leurs plantations en vignes, en leur démontrant que l'extension de cette culture ne peut qu'être préjudiciable à leurs intérêts. Le Comité de retour à la terre du département du Gard, entrant dans cette voie, vient d'adresser à MM. les Ministres de l'Intérieur et des Affaires étrangères, tous deux compétents en la matière, un vœu tendant à ce que les concessions nouvelles de terrains dans l'Afrique du Nord (Algérie, Tunisie, Maroc ne soient accordées qu'à condition pour les bénéficiaires de s'engager à ne pas faire pendant 20 ans de plantations en vignes.

La récolte du vin en 1924 en Alsace-Lorraine. — La production de vin de l'Alsace-Lorraine pour l'année 1924 s'élève à 807.100 hectolitres; la valeur de cette récolte peut être estimée à environ 87 millions.

L'Office de Statistique d'Alsace et Lorraine donne à ce sujet les renseignements suivants :

DÉSIGNATION	BAS-RHIN	HAUT-RHIN	MOSELLE	
Superficie du vignoble (hectares)	10.942	8.590	2.800	22.332
Rendement moyen à l'hectare (hectol.)	35,8	35	40,9	36,1
Quantité totale récoltée (hectol.)	392.140	300.480	114.480	807.100
Dont cépages à vin blanc (hectol.)	330.770	266.570	37.190	634.530
Dont cépages à vin rouge (hectol.)	26.230	24.470	37.440	88.140
Dont cépages mélangés (hectol.)	35.140	9.440	39.850	88 430
Prix moyen de l'hectol. (francs.)	97,3	124,4	100,6	107,9
Valeur totale de la récolte (francs.)	38.172.700	37.380.450	11.516.750	87.069.900

Foire annuelle des vins de Blois. — La foire annuelle des vins de Blois se tiendra dans la deuxième quinzaine de janvier.

Cette foire est organisée, rappelons-le, par l'Association des Viticulteurs du Loir-et-Cher.

La production vinicole de la Tunisie. — La récolte des vins en Tunisie pour l'année 1923 s'est élevée à 720.000 hectolitres.

Les stocks restant dans ce pays au moment de la récolte étaient de 30.000 hectolitres. Au total, il y avait donc un disponible de 750.000 hectolitres.

Sur ce chiffre, 200.000 hectolitres ont été consommés dans le protectorat, 300.000 exportés en France. Il reste donc un excédent de 250.000 hectolitres qui vient s'ajouter au total de la nouvelle récolte.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

PARIS. — Prix des vins de consommation courante : dans les dépôts : de 1 fr. 30 à 1 fr. 80 le litre.

Vins rouges : 1er choix, 345 fr. et au-dessus ; 2e choix, 330 à 340 fr. ; 3e choix, 320 à 330 fr. *Vin blanc dit de comptoir :* 390 fr. et au-dessus. Bordeaux rouges vieux 610 francs et au-dessus, Bordeaux blancs vieux 670 francs et au-dessus.

Prix au détail : la barrique rouge, 275 à 295 fr. ; vin blanc de 320 à 360 francs.

VALLÉE DE LA LOIRE. — *Orléanais.* — Vins rouges du pays, Gris Meunier, suivant crus 1923, de 170 à 200 francs la pièce nue. Vins blancs de Sologne, récolte 1923, de 160 à 175 francs la pièce ; de Blois, de » à » francs.

Indre-et-Loire. — Vins rouges 1924, de 7 fr. à 7 fr. 25 le degré.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1924 1er choix, de 260 à 300 francs ; 2e choix, de 240 à 260 francs. Gros plant 1er choix 1924, de 110 à 130 francs, 2e choix, de 100 à 110 francs. La pièce de 228 litres prise au cellier du vendeur.

Vins du Beaujolais : Vins blancs de Fuissé, de 250 à 300 francs la feuillette. Vins blancs du Mâconnais, de 125 à 150 francs la feuillette.

Vin de Touraine : Vouvray, de 120 à 170 francs l'hectolitre. Bourgueil, grand vin rouge de 200 à 225 francs l'hectolitre. Vins blancs ordinaires, de 90 à 110 fr. l'hectolitre. Vins rouges ordinaires, de 75 à 80 francs l'hectolitre. Rouges nouveaux, de 50 à 55 francs l'hectolitre.

ALGÉRIE. — Vins rouges nouveaux toutes qualités réunies, de 5 fr. » à 7 fr. 75 le degré, suivant le degré et époque de livraison. Vins blancs, de 9° à 12°, de 6 fr. 75 à 7 fr. 50 le degré. Les vins rouges 1924, de 5 fr. » à 7 fr. 75

MIDI. — *Nîmes (29 décembre 1924). — Cote officielle :* Vins nouveaux de 7 à 10°, de 49 à 62 francs l'hectolitre. Blanc, à » fr. » ; Costières, de » fr. » à » fr. le degré ; Clairettes, à » fr. » le degré, rosé paillet, gris, de 7 fr. à 7 fr. 25 le degré. Trois-six à 86°, 405 à 410 fr. Eaux-de-vie de marc à 2°, de 205 à 210 fr.

Montpellier (2 janvier). — Vins rouges 1924, de 8° à 9°, de » à » francs l'hectolitre. Vins supérieurs 9° à 12°, de » à » francs l'hectolitre ; vins rosés, de 9° à 10° 1/2, de » fr. » à » fr. » le degré. Vins blancs, de » fr. » à » francs le degré. Eau-de-vie et trois-six à 86°, de » à » francs ; marc à 86°, de » à » francs le degré. Eau-de-vie de marc à 52°, » à » francs l'hectolitre.

Béziers (2 janvier). — Vins rouges 1924 sont traités à 8°, de 52 à 55 francs ; de 9°, de 55 à 57 francs ; de 10° à 11°, de 58 à 71 francs ; vins rosés, de 6 fr. 50 à 7 fr. » le degré. Picpoul, de 7 fr. » à 8 fr. » le degré. Trois-six de vin, 86°, de » à » francs. Eau-de vie de Béziers, 52°, de » à » francs ; trois-six de marc, 86°, » fr. à » francs ; eau-de-vie de marc, 52°, » fr. à » fr. l'hectolitre nu pris chez le bouilleur, tous frais en sus.

Minervois. — Marché d'Olonzac du 28 décembre 1924.

Récolte 1924, de 9 à 10°, de 58 à 64 francs ; de 10 à 13°, de 64 à 75 francs l'hectolitre. En caves logés avec appellation d'origine Minervois.

Carcassonne (3 janvier). — Récolte 1924, en logés, pas d'affaires. En sous-marc à retirer, de 8 à 12°, de 50 fr. à 70 fr. l'hectolitre. Trois-six de vin 86°, de » à » francs, trois-six de marc 86°, de » à francs, eau-de-vie de marc 52°, « à » francs.

Perpignan (3 janvier). — Vins : Récolte 1924 : sous marc à retirer de suite, de 8 à 10°, de 51 à 60 francs ; de 10 à 12°, de 60 à 71 francs l'hectolitre. Logés pas d'affaires. Vin de Maury : divers lots 16 à 16°5, de 210 à 220 francs. Trois-six de vin à 86°, pas de cote ; trois-six de marc, à 86°, » francs.

Céréales. — Prix des céréales : blé, 121 fr. 00 à 124 fr. 50 ; orges, 100 fr. à 115 fr. ; escourgeons, 100 fr. à 104 fr. ; maïs, 97 fr. à 102 ; seigle, 100 fr. à 103 fr. 00 ; sarrasin, 90 fr. 00 à 95 fr. ; sorgho, » fr. à » fr. » ; fèves, 98 fr. ; avoines, 85 fr. 00 à 89 fr 00. On cote les 100 kgr. à New-York, les blés à 127 fr. 23. — Buenos-Ayres, 108 fr. 68. — Chicago, 116 fr. 89. — Sons, 54 fr. 00 à 64 fr.

Pommes de terre et légumes secs. — Hollande, 60 à 110 fr. ; jaune commune, 44 à 46 fr. ; Saucisse rouge, de 50 à 60 fr. ; chair blanche, du Midi, de 45 à 60 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgr à Paris : Paille de blé, 85 à 115 fr. ; paille d'avoine, de 80 à 110 fr. ; paille de seigle, 85 à 115 fr. ; foin, 140 a 180 fr. ; luzerne, 180 à 225 francs.

Tourteaux alimentaires. — Tourteaux de lin, les 100 kgr. 111 fr. 00 (Marseille) ; d'arachides blanc, 83 fr. 00 (Marseille) ; palmistes 68 fr. 00 ; de coprah, 81 fr. 00.

Esprits et sucres. — Alcool 99°, incotés ; Trois-six, Midi, à 86°, 425 à » fr. — Sucres blancs cristallisés, nus, 100 kgr., 166 fr. 00 à 167 fr. 00.

Bétail (La Villette, le kgr. viande nette suivant qualité). — Bœufs, 3 fr. 80 à 11 fr. 00 — Veaux, 6 fr. 00 à 13 fr. 50. — Moutons, 3 fr. 00 à 16 fr. 00. — Porcs, 6 fr. 00 à 11 fr. 50.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques :* Sylvinite (kaïnite) 12-16 0/0 de potasse, 0 fr. 45 l'unité départmines. sylvinite riche 20-22 0/0 de potasse, 0 fr. 55 l'unité ; chlorure de potassium, 50/60 0/0, 0,90 l'unité. — *Engrais azotés :* Nitrate de soude 15/16 0/0 d'azote de 12 liv. 8/6 à 12 liv. 14. — Nitrate de chaux, (13 0/0 d'azote), 102 fr. les » kg. — Nitrate de potasse (13 0/0 d'azote), 170 fr. à 180 fr les 100 kg. ; sulfate d'ammoniaque (20/21), 110 à » fr. ; — *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 0/0 d'acide phosphorique), 20 fr. 00 à 24 fr. 50 les 100 kg. suivant richesse et lieu d'expédition ; superphosphate d'os (G. M.) (0,5 0/0 d'azote, 16 0/0 d'acide phosphorique), 36 fr. 00. — Os dissous (2 0/0 d'azote, 10 0/0 d'acide phosphorique), 41 fr. — Cyanamide « En sac » granulé 15/16 0/0 d'azote, 82 fr. 50 — Cyanamide S. P.-A. granulée 20 0/0 d'azote, 105 fr.

Sulfate de cuivre (24,9 0 0), de » à 201 fr. les 100 kil. sur wagon-usine — **Sulfate de fer cristallisé** (24,9 0/0) 25 fr. 00 à » fr., France-frontière — **Soufre**, sublimé en sac. » fr. ». — **Chaux**, 19 fr.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles centrales de Paris : Dattes de 250 à 350 fr. les 100 kg. — Poires communes : 40 à 200 fr. — Citrons d'Italie : 15 à 30 fr. le 100. — Bananes : 41 à 150 fr. — Ail : 300 à 500 fr. — Champignons : 900 à 1.766 fr. — Artichauts : de 40 à 80 fr. le 100. — Choux-fleurs : de 100 à 250 francs le 100. — Tomates d'Algérie : de 180 à 300 francs. — Haricots verts d'Algérie, de 350 à 700 francs. — Noix, de 300 à 430 francs. — Oranges d'Algérie, de 150 à 190 fr. les 100 kilos. — Pommes choix, 200 à 500 francs. — Pommes communes, 50 à 160 francs. — Endives 180 à 320 fr. — Châtaignes, 40 à 80 francs.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE DE LA SEMAINE

du dimanche 28 décembre 1924 au samedi 3 janvier 1925

JOURS	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.
PARIS				
Dimanche	9 »	7 »	8 »	19
Lundi	10 »	1 »	5. 5	»
Mardi	8 »	3 »	5. 5	»
Mercredi	8 »	4 »	6 »	2
Jeudi	10 »	3 »	6. 5	»
Vendredi	9 »	8 »	8. 5	»
Samedi	10 »	10 »	10 »	2
STRASBOURG				
Dimanche	8 »	4 »	6 »	»
Lundi	9 »	» »	» »	14
Mardi	7 »	0 »	3. 5	»
Mercredi	8 »	— 1 »	3. 5	»
Jeudi	7 »	3 »	5 »	2
Vendredi	» »	2 »	» »	»
Samedi	11 »	8 »	9. 5	»
LYON				
Dimanche	12 »	» »	» »	»
Lundi	10 »	1 »	5. 5	21
Mardi	9 »	— 3 »	3 »	»
Mercredi	8 »	5 »	6. 5	»
Jeudi	9 »	1 »	5 »	1
Vendredi	» »	— 3 »	» »	»
Samedi	10 »	9 »	9. 5	»
MARIGNANE				
Dimanche	13 »	12 »	13. 5	»
Lundi	15 »	5 »	10 »	»
Mardi	11 »	» »	» »	»
Mercredi	16 »	» »	» »	»
Jeudi	13 »	0 »	6. 5	»
Vendredi	12 »	0 »	6 »	»
Samedi	3 »	12 »	10 »	»

DATES	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.
TOULOUSE				
28	17 »	4 »	10. 5	»
29	9 »	1 »	5 »	2
30	11 »	— 1 »	5 »	»
31	11 »	0 »	5. 5	»
1	10 »	3 »	6. 5	0.2
2	17 »	— 2 »	7. 5	»
3	14 »	2 »	8 »	»
CAP CORSE				
28	» »	» »	» »	»
29	» »	» »	» »	»
30	» »	» »	» »	»
31	» »	» »	» »	»
1	» »	» »	» »	»
2	» »	» »	» »	»
3	» »	» »	» »	»
BORDEAUX				
28	12 »	8 »	10 »	»
29	11 »	2 »	6. 5	9
30	» »	2 »	» »	»
31	8 »	6 »	7 »	2
1	13 »	3 »	8 »	11
2	15 »	2 »	8. 5	»
3	» »	7 »	» »	»
NANTES				
28	11 »	8 »	9. 5	»
29	11 »	4 »	7. 5	4
30	11 »	6 »	8. 5	0.2
31	11 »	6 »	8. 5	7
1	10 »	5 »	7. 5	0.5
2	11 »	10 »	10. 5	»
3	13 »	12 »	12. 5	6

Le Gérant : P. Neveu.

PARIS. — SOC. Gle D'IMP. ET D'ÉDIT., 17, RUE CASSETTE.